

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TALAS BELITUNG
(*Xanthosoma Sagittifolium*) TERHADAP TINGKAT PENGEMBANGAN
DAN DAYA TERIMA DONAT**



Karya Tulis Ilmiah ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat
Memperoleh ijazah D3 Gizi

Disusun Oleh:

ROSALIN PUTRI KHOTMASARI

J300101009

**PROGRAM STUDI DIII GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
2013**

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TALAS BELITUNG
(*Xanthosoma Sagittifolium*) TERHADAP TINGKAT PENGEMBANGAN
DAN DAYA TERIMA DONAT**



Karya Tulis Ilmiah ini Disusun untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Memperoleh Ijazah DIII Gizi

Disusun Oleh :

ROSALIN PUTRI KHOTMASARI

J300101009

**PROGRAM STUDI DIII GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
2013**

ABSTRAK

ROSALIN PUTRI KHOTMASARI. J300101009

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TALAS BELITUNG (*Xanthosoma Sagittifolium*)
TERHADAP TINGKAT PENGEMBANGAN DAN DAYA TERIMA DONAT

Talas belitung (*xantosama sagittifolium*) memiliki kandungan karbohidrat yang sangat tinggi, bebas gluten serta mudah diperoleh. Hal tersebut dapat dikembangkan menjadi suatu bentuk usaha baru yang memanfaatkan tepung talas belitung sebagai bahan dasar pembuatan makanan dengan tujuan mampu memberikan alternatif gizi sebagai sumber karbohidrat yang bermanfaat.

Tujuan penelitian ini adalah untuk memanfaatkan talas belitung untuk dijadikan makanan yang bernilai gizi tinggi.

Rancangan penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap dengan 3 perlakuan substitusi tepung talas belitung, yaitu 0%, 10%, dan 20% dari tepung tepung terigu. Tingkat pengembangan diuji dengan mengukur volume donat sebelum dan sesudah proses pengorengan dengan menggunakan jangka sorong dan daya terima dengan menggunakan uji kesukaan atau uji daya terima. Analisis data menggunakan Uji *one way* ANOVA dengan taraf *signifikan* 0,05. Jika datanya *signifikan* maka dilanjutkan dengan uji LSD. Analisis data menggunakan program SPSS 17,0.

Hasil penelitian donat dengan substitusi tepung talas belitung 0%, 10%, dan 20% memiliki tebal tingkat pengembangan sebesar 158,5%, 154,2, dan 134,9%. Diameter tingkat pengembangan sebesar 14,66%, 22,41%, 9,98%. Dari hasil analisis spps menunjukan tidak ada pengaruh antara substitusi tepung talas belitung dan tepung terigu terhadap tingkat pengembangan tebal donat. Terdapat pengaruh substitusi tepung talas belitung dan tepung terigu terhadap tingkat pengembangan diameter donat. Ada perbedaan yang *signifikan* terhadap daya terima donat pada berbagai variasi substitusi tepung talas belitung.

Penggunaan tepung talas belitung disarankan untuk mensubstitusikan tepung 20% dari tepung terigu.

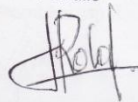
Kata kunci : tepung talas belitung, tingkat pengembangan, daya terima donat
Kepustakaan : 24 : 1989- 2012

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa Karya Tulis Ilmiah ini adalah hasil pekerjaan saya sendiri dan di dalamnya tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi dan lembaga pendidikan lainnya. Pengetahuan yang diperoleh dari hasil penerbitan maupun yang belum/tidak diterbitkan sumbernya dijelaskan di dalam tulisan dan daftar pustaka.

Surakarta, Juli 2013

Penulis



Rosalin Putri Khotmasari

HALAMAN PERSETUJUAN

Judul Penelitian : Pengaruh Substitusi Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma Sagittifolium*) Terhadap Tingkat Pengembangan Dan Daya Terima Donat
Nama Mahasiswa : Rosalin Putri Khotmasari
Nomor Induk Mahasiswa : J 300 101 009

Telah Diuji dan Dinilai oleh Tim Penguji Karya Tulis Ilmiah Program Studi Gizi
Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta
pada tanggal 25 Juli 2013.

Surakarta, 25 Juli 2013

Menyetujui

Pembimbing I

Pembimbing II

(Pramudya Kurnia, STP., M. Agr)

(Fitriana Mustikaningrum, S.Gz., MSc.)

NIK.100959

NIK.200. 1465

Mengetahui,
Ketua Program Studi Gizi
Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surakarta

Dwi Sarbini, S.ST., M.Kes

NIK.747

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Penelitian : Pengaruh Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma Sagittifolium*) Terhadap Tingkat Pengembangan Dan Daya Terima Donat

Nama Mahasiswa : Rosalin Putri Khotmasari

Nomor Induk Mahasiswa : J 300 101 009

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Karya Tulis Ilmiah
Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah
Surakarta
pada tanggal 25 Juli 2013
dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima

Surakarta, 25 Juli 2013

Penguji I : Pramudya Kurnia, STP., M. Agr

Penguji II : Muwakhidah, SKM., M.Kes. Epid

Penguji III : Siti Zulaekah, A.M.Si

Mengetahui

Fakultas Ilmu Kesehatan

Universitas Muhammadiyah Surakarta

Dekan

Arif Widodo, A. Kep., M.Kes

NIK. 630

Motto

“Tak ada rahasia untuk manggapai sukses, Sukses itu dapat terjadi karena persiapan, kerja keras dan mau belajar dari kegagalan”

(Mario Teguh)

“Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan. Maka apabila kamu telah selesai dari (sesuatu urusan), kerjakanlah dengan sungguh-sungguh (urusan) yang lain, dan hanya kepada Tuhanmulah hendaknya kamu berharap”

(Q.S. Al-Insyirah : 6-8)

“Semua keberhasilan yang kau impikan itu berada di balik semua hal yang kau takuti” (Mario Teguh)

“Tidaklah Allah memikulkan beban kecuali sebatas kemampuan hamba Nya saja” (QS: Al-Baqarah:286)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Alhamdulillah mengucapkan syukur kepada Allah SWT yang telah memberikan segala karunianya dan hidayah -Nya, sehingga saya dapat menyelesaikan KTI ini. Karya yang sederhana ini saya persembahkan kepada:

- 1. Allah SWT yang telah menganugraahkan hikmat dan nikmat yang sangat tak trhingga, hanya kepada-MU hamba memohon pertolongan dan petunjuk.*
- 2. Kedua orang tuaku bapak suwondo dan ibu yuni meri putri yang telah membesarkan, mendidik, menyayangi, memberikan doa dan dukungan moral yang tak ternilai hingga sampai detik ini.*
- 3. Bulek indarti agustina dan om indro prabowo yang telah memberikan motivasi serta membimbing rosa selama berada di solo.*
- 4. Big Family Keluarga Alm. Yoso sudarto & Alm. Abdul jamil yang telah memberikan dukungan moral.*
- 5. Someone yang selalu ada untuk mendukung dan mensupport serta memberikan inspirasi dalam hidup ku untuk menjalani semua ini.*

6. Untuk Indar, voeji, rhara, terima kasih untuk kebersamaan kita selama ini, tanpa kalian aku tak mengerti arti sebuah kebersamaan. Buat umiek teman seperjuangan tekpong terima kasih banyak udah sabar ngajarin aku.
7. Terima kasih kepada kedua dosen pembimbing bapak Pramudya STP., Magr dan Ibu Fitriana Mustikaningrum, Msc yang memberikan bimbingan kepada saya. serta bapak dan ibu dosen gizi yang telah memberikan dan mebekali ilmunya kepada saya.
8. Semua temen seperjuangan Gizi DIII Angkatan 2010, terima kasih atas semua kebersamaan, canda tawa, kesedihan, dan kebahagiaan yang kita alami selama 3 tahun ini.
9. Semua orang yang tidak bisa disebutkan satu per satu, yang telah memberikan supportnya, memberikan bantuan do'a dan motivasi sampai akhirnya KTI ini dapat terselesaikan.

RIWAYAT HIDUP

Nama : Rosalin Putri Khotmasari

Tempat/Tanggal Lahir : Gisting Bawah, 02 Oktober 1992

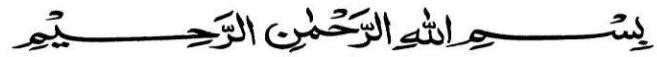
Jenis Kelamin : Perempuan

Agama : Islam

Alamat : Jl. Tk Aisiyah Gisting, Gisting bawah,
Gisting, Tanggamus ,Lampung.

Riwayat Pendidikan :1. Lulus TK ABA Gisting Tahun 1998
2. Lulus MI Matlaul Anwar Tahun 2004
3. Lulus SMPN 2 Talang Padang 2007
4. Lulus SMA Muhammadiyah Gisting 2010
5. Menempuh Pendidikan di Program Studi
Gizi DIII

KATA PENGANTAR



Assalamualaikum Wr.Wb.

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan dan melimpahkan segala karunia, nikmat dan rahmat-Nya yang tak terhingga kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Karya Tulis Ilmiah dengan judul : “Pengaruh Substitusi Tepung Talas Belitung Terhadap Tingkat Pengembangan Dan Daya Terima Donat Talas. Penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini dimaksudkan untuk memenuhi salah satu syarat guna menyelesaikan Pendidikan DIII Gizi dan mendapatkan gelar Ahli Madya Gizi.

Penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini tidak akan berjalan lancar tanpa adanya pihak yang membantu. Oleh karena itu penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar- besarnya kepada :

1. Bapak Arif Widodo, A.Kep., M.Kes, selaku Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
2. Ibu Dwi Sarbini, S.ST., M.Kes, selaku Ketua Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta yang telah memberi bimbingan, nasehat.
3. Bapak Pramudya Kurnia STP., M.Agr., selaku pembimbing I yang telah memberi bimbingan, nasehat, bimbingan, waktu dan berbagai arahan kepada penulis selama penyusunan Karya Tulis Ilmiah.
4. Ibu Fitriana Mustikaningrum MSc., selaku pembimbing II yang telah memberi bimbingan, nasehat, bimbingan, waktu dan berbagai arahan kepada penulis selama penyusunan Karya Tulis Ilmiah.

5. Bapak dan ibu Dosen Program studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan yang telah memberikan ilmu yang bermanfaat.
6. Kedua orang tua penulis, Bapak Suwondo dan Ibu Yuni Meri Putri yang membesarkan, mendidik, menyayangi, memberikan doa dan dukungan moral yang tak ternilai.
7. Teman-teman DIII Gizi angkatan 2010 yang telah membantu dengan penuh kebersamaan.
8. Semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini, baik secara langsung maupun tidak langsung dan tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Semoga Karya Tulis ini dapat bermanfaat bagi banyak orang dan bermanfaat untuk perkembangan ilmu kesehatan khususnya di bidang gizi dan masyarakat pada umumnya.

Wassamu'alaikum Wr.Wb

Surakarta, Juli 2013

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL DEPAN	i
HALAMAN JUDUL	ii
ABSTRAK.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN	iv
HALAMAN PERSETUJUAN	v
HALAMAN PENGESAHAN.....	vi
MOTTO	vii
HALAMAN PERSEMBAHAN	viii
RIWAYAT HIDUP	x
KATA PENGANTAR	xi
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR GAMBAR	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xviii

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	5
1. Tujuan Umum	5
2. Tujuan Khusus.....	5
D. Manfaat Penelitian	5

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Tinjauan Teoritis	7
1. Talas Belitung	7
a. Klasifikasi Talas Belitung.....	7
b. Kandungan Zat Gizi	8
c. Tepung Talas Belitung	9
2. Donat	10

a. Tepung Terigu.....	10
b. Telur.....	11
c. Garam.....	11
d. Gula	12
e. Lemak.....	12
f. Yeast.....	12
3. Tingkat Pengembangan	13
4. Daya Terima	14
B. Kerangka Teori.....	18
C. Kerangka Konsep.....	19
D. Hipotesis	20

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian	21
B. Tempat dan Waktu Penelitian	21
C. Rancangan Penelitian	21
D. Variabel Penelitian	22
E. Definisi Operasional	23
F. Bahan dan Alat Penelitian	23
G. Prosedur Penelitian	25
1. Pembuatan Tepung Talas Belitung	26
2. Pembuatan Donat Tepung Talas Belitung.....	28
3. Pengukuran Uji Daya Kembang	30
4. Pengujian Daya Terima.....	31
H. Pengumpulan, Pengolahan dan Analisis Data	32

BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum	35
B. Hasil Penelitian	35
1. Penelitian Pendahuluan.....	35
2. Penelitian Utama	37

BAB V. PENUTUP

A. Kesimpulan	50
B. Saran	50

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

	Halaman
1 Kandungan Gizi Talas Belitung Per 100 gram	9
2 Kode Sampel Donat Tepung Talas Belitung	32
3 Hasil Daya Terima Donat Penelitian Pendahuluan	36
4 Tingkat Pengembangan Donat Berdasrakan Tebal	37
5 Tingkat Pengembangan Donat Berdasarkan Diameter.....	39
6 Daya Terima Panelis Terhadap Warna, Aroma, Rasa, Tekstur, dan Keseluruhan	40
7 Daya Terima Terhadap Warna	41
8 Daya Terima Terhadap Aroma	43
9 Daya Terima Terhadap Rasa	45
10 Daya Terima Terhadap Tekstur	46
11 Daya Terima Terhadap Keseluruhan.....	48

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1 Kerangka Teori	18
2 Kerangka Konsep	19
3 Rancangan Penelitian	22
4 Diagram Alir Proses Pembuatan Tepung Talas.....	27
5 Diagram Alir Pembuatan Donat Talas Belitung.....	29
6 Diagram Alir Pengukuran Tingkat Pengembangan.....	30

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir Daya Terima

Lampiran 2. Hasil Uji Daya Terima

Lampiran 3. Hasil Tingkat Pengembangan

Lampiran 4. Hasil Uji Statistik

Lampiran 5. Documentasi